Spätburgunder - Auf dem Haun 2018

AdamsWein

Sublim Pinot Noir med 94 + point.

Winemaker Simone Adams har opdaget at en lille stribe af vinstokke, som står i den øvre ende af Sonnenhang-vinmarken i Rheinhessen, besidder en helt særlig kvalitet. Derfor vinificerer hun dem for sig selv, under navnet *Auf dem Haun.* Inden druerne overhovedet når ind til kælderen, har Simone Adams i marken omhyggeligt gennemgået stokkene, så druerne opnår den helt optimale kvalitet. Bladene på klasen klippes væk, så de opnår mest muligt sollys og klaserne reduceres i størrelse, så de tilbageværende druer opnår højest mulig kvalitet.

Når mosten endelig når vineriet, skal den udvikle sig 12 måneder på brugte egetræsfade, inden Simone Adams er tilfreds med kvaliteten på sin Spätburgunder.

Resultatet er en Spätburgunder-vin som balancerer sig perfekt imellem det intense og det elegante. Røde, modne bær strømmer ind over paletten, og serverer du den afkølet sig har du dig en ekstravagant oplevelse i vente. Det her er lige så saftigt som det er silkeblødt.

Land	Tyskland
Område	Rheinhessen
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Pinot Noir

Robert Parker
93 point
Falstaff Magazin
93 point